

Elegida por los Estudiantes Pasta con Brcoli

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Pasta, plumitas (penne)	4 lbs	8 tzas
Brócoli, floretas, congelada	4 lbs	8 tzas
calabacín, pelada y cortada en cubos	8 lbs	16 tzas
Frijoles blancos "Great Northern", enlatados	8 lbs	16 tzas
Harina	4 oz	1/2 tza
Mantequilla	4 oz	1/2 tza
Queso Suizo, rallado	24 oz	3 tzas
Queso parmesano, rallado	8 oz	1 tza
Romero, fresco, cortado o seco		1 Cda
Migas de pan, tostadas	16 oz	2 tzas
Ajo, cortado	2 oz	1/4 tza
Chile rojo triturado, en hojuelas		2 Cdas
Sal		



Aceite vegetal	4 oz	1/2 tza
----------------	------	---------

Directions

1. Cocine parcialmente la pasta penne por $\frac{3}{4}$ del tiempo sugerido en el paquete. Escúrralo y déjelo a un lado. (Olla de 4 cuartos gl para 6 porciones, olla de 8 galones para 50).
2. Revuelva el calabacín con el ajo, chile rojo triturado, aceite vegetal y sal. Colóquelo en horno a 350° F hasta que lo sienta suave al insertar con el tenedor, alrededor de 25 minutos. (Para 6 porciones use $\frac{1}{4}$ de bandeja, para 50 porciones use 3 bandejas de hornear enteras).
3. Deje enfriar la calabaza y añádala a la pasta.
4. Descongele el brócoli. Escúrralo y agréguelo a la pasta.
5. Escorra los frijoles y añada a la pasta.
6. Para hacer la salsa Mornay: Derrita la mantequilla en una olla pesada a fuego bajo. Añada la harina y cocine lentamente por 2 minutos, revolviendo. Retire del fuego antes de que dore.
7. Añada la leche poco a poco, batiendo rápidamente hasta que esté homogénea. Póngalo nuevamente a cocinar a fuego medio-alto, hasta que hierva, alrededor de 1 minuto.
8. Agregue el queso Suizo y la mitad del Parmesano. Mezcle hasta que esté uniformemente incorporado.
9. Mezcle delicadamente toda la salsa Mornay en la pasta y colóquela en una bandeja de hotel (use bandejas para mesa de vapor de 2 x 2.5 pulgadas para 50 porciones y $\frac{1}{4}$ de bandeja para mesa de vapor para 6 porciones).
10. Mezcle el romero, las migas de pan y el resto de queso Parmesano en un tazón aparte.
11. Unte la mezcla de migas de pan sobre la pasta.
12. Hornee a 350°F hasta que esté dorada, alrededor de 15 minutos.
13. Sírvalo y disfrútelo.

Notes

Consejo para Servir:

Opcional: Adorne con perejil fresco picado.